

# BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE

La recette incontournable pour recevoir familles et amis chez soi !



## INGREDIENTS pour 4 personnes :

500 g de veau  
2 carottes  
1 oignon  
4 clous de girofle  
250 g de champignon de Paris  
1 bouquet garni  
1 bouillon de poule  
1 cuillère à soupe de crème fraîche  
150 ml de vin blanc  
40 g de beurre  
20 g de maïzena  
1 cuillère à café de persil sec  
**Sel & poivre**  
1 litre d'eau



J'utilise  
la sauteuse 24 cm  
avec couvercle



**Préparation : 30 minutes**  
**Cuisson : 1 heure 40 minutes**

- 1 Dans une sauteuse avec couvercle, faire fondre 20 g de beurre et faire revenir le veau coupé en morceaux de 5 cm.
  - 2 Éplucher, laver et couper les carottes en rondelles. Les ajouter à la viande ainsi que l'oignon coupé en 2 et piqué des 4 clous de girofle.
  - 3 Laisser cuire à couvert, pendant 20 min, à feu doux.
  - 4 Diluer la maïzena dans un peu d'eau froide et la verser sur la viande. Mélanger.
  - 5 Verser 1 litre d'eau avec le bouillon de poule et le vin blanc. Remuer.
  - 6 Ajouter le bouquet garni et laisser cuire 1 heure, à couvert.
  - 7 Cuire les champignons coupés en lamelles dans 20 g de beurre. Réserver.
  - 8 Après l'heure de cuisson, ajouter les champignons, la crème fraîche et le persil. Saler.
  - 9 Cuire encore pendant 20 min sans le couvercle.
- A déguster avec du riz basmati en accompagnement.